
Test: Handpresso

Tilføjet af Mads-Ole Bak
Thursday 08. May 2008
Sidst opdateret Tuesday 20. May 2008

Jeg har modtaget en Handpresso, som jeg har fået til opgave at teste på EspressoBars vegne. Der er tale om et nyskabende produkt, som lover dig, at du nu kan få din friskbryggede espresso, hvorend du måtte være. Det eneste, der skal bruges, er Handpresso, pods og varmt vand.

Klik "Læs videre..." for at læse testen.

Har du spørgsmål eller kommentarer til artiklen eller til Handpresso produktet, er du velkommen til at deltage i denne tråd i forum.

{tab=Introduktion}

Jeg må indrømme, at det er lidt af en udfordring at skulle anmelde et produkt som Handpresso på en side for espresso entusiaster - for ikke at kalde os nørder. Til tider sidder vi og diskuterer, om vi kan vride en smule mere ud af vores personlige favoritter af friskristede blends ved at justere vores flere tusinde kr. dyre maskiner ½ bar ned, justere temperaturen ½ grad op, kværne en ubetydelig grad finere, riste en anelse mørkere osv. osv. Og her kommer så et produkt, som man ikke engang kan sætte strøm til og som man skal pumpe op med håndkraft. Og hvor man stort set ikke kan justere på andet end temperaturen af det vand, man hældes i og mængden af vandet man lukker igennem den ESE pods, som "maskinen" benytter. Hvordan skal dette nogensinde kunne konkurrere med de maskinparker, vi allesammen har stående?

Det er måske et spørgsmål om, hvilke parametre man måler på...

{tab=Funktionalitet}

Handpresso er en transportabel espresso-"maskine", som benytter de udbredte ESE pods. Kort fortalt er Handpresso i princippet en cykelpumpe, med et indbygget trykkammer, som kan pumpes op til 16 bar. For enden af pumpen sidder der en vandbeholder, med en ESE pods holder. Når man har pumpet trykkammeret op til de 16 bar (kræver ca. 40 pump og kan gøres på under 10 sek.), hældes man vand i den lille beholder, lægger en pod på, og skruer "portafilteret" fast. Derefter holder man pumpen ind over sin kop, og udløser trykket ved at trykke på en ventil. Når man har den ønskede mængde espresso, trykker man ventilen den anden vej, hvilket udløser det resterende tryk og dermed stopper vandstrømningen igennem pod'en.

Det kræver selvfølgelig adgang til varmt vand at brygge espresso. Dette kan man medbringe i en termoflaske. Mere om betydningen af vandtemperaturen senere.

En Handpresso måler 22 cm i længden. Ude for enden, hvor vandbeholder og portafilteret sidder, måler den 10 cm i bredden og 7 cm. i højden. Det er altså en fiks lille sag, som på trods af sin beskedne størrelse vejer lige under 500 gr. Man kan brygge én espresso ad gangen.

{tab=Indpakning}

Handpresso bliver leveret i en farvestrålende, lille kasse. Kassen måler 25 * 12 * 10 cm, og viser tydeligt produktet på "for- og bagsiden". På siderne vises hhv. en lille "tegneserie" af brygproceduren, samt nogle illustrationer af, at en Handpresso kan bryges alle steder - fx hjemme, på vandretur, på båden og til picnic i parken. På den ene ende er der en farveangivelse - i mit tilfælde "Sort". Jeg troede ikke Handpresso kunne fås i andre farver, men det kan jo være det kommer.

Inde i den farvestrålende kasse, ligger Handpresso solidt pakket ind i en "hardbox" fyldt med formpresset skumgummi, hvor der er skåret ud til selve Handpresso'en. På hardboxen er Handpresso's navn og logo præget ind. Alt i alt en god og lækker indpakning, som allerede inden man har fået produktet i hånden, giver et indtryk af kvalitet.

Så selvom det ikke er indpakningen, man skal bruge til noget, er det altid godt, at man fra start får en god fornemmelse for, at der er kræset om produktet.

{tab=Design}

Det lækre design og den gode kvalitet stopper heldigvis ikke ved emballagen. Handpresso er uden tvivl solidt bygget. Som

sagt har den en vægt på lige under ½ kg. på trods af sin beskedne størrelse. Jeg har haft Handpresso med til familiefrokost og et par andre selskaber, og den har helt klart den overraskende effekt, som en rigtig "gadget" skal have. Folk er først uforstående overfor, hvad det er for noget. Når man fortæller, at den er til at lave espresso med, griner de typisk lidt af at man skulle kunne lave espresso med en "cykelpumpe" og er ret mistroiske. Men så snart man demonstrerer produktet og kaffen løber ud i koppen, bliver de fleste alligevel lidt imponeret. Alle er enige om, at det er et produkt, som udstråler kvalitet.

{tab=I brug} Handpresso er ganske simpel at bruge. Man pumper den op til manometernålen står i det grønne felt, hælder vand i beholderen, lægger en ESE pod på, skruer portafiltret fast og udløser trykket med et tryk på en ventilknop. De eneste parametre man kan justere på, er vandtemperaturen, hvor meget vand man lader løbe igennem og hvilket mærke pod man lægger i.

Jeg vil sige det med det samme - man skal ikke begynde at sammenligne Handpresso med det 10-20.000 kr. dyre espressosetup man evt. har derhjemme. Handpresso laver ikke tilsvarende espresso og det ville vel også være helt urimeligt at forvente. Derfor mener jeg ikke, at Handpresso ikke har sin berettigelse. En 20.000 kr. dyr superautomatisk maskine laver heller ikke espresso tilsvarende det, man kan lave med et setup med en god kværn og en semiautomatisk maskine, hvor man kan finjustere de midste detaljer. Handpresso laver espresso (i forhold til de gængse definitioner mht. tryk, temperatur, og crema), som er lidt anderledes, men efter min mening ikke dårligt. I de situationer, hvor man ikke har sit dyre udstyr indenfor rækkevidde, er Handpresso milevidt foran fx. frysetørret kaffe, som måske ellers ville være det, som det kaffetørstige folk har med sig. Shottet ovenfor er brygget af kaffen fra Izzo pods. Shottet er brygget ved at tage kaffen ud af pods'ne og brygge det som et almindeligt espresso shot. Cremaen blev noget mørkere, end det er muligt at få det fra Handpresso. Pods

Jeg har faktisk aldrig før prøvet en pod espressomaskine, så jeg har desværre et dårligt udgangspunkt i forhold til at vurdere, hvor god Handpresso er til at få den bedste smag ud af pods'ne. Jeg vil derfor ikke kommentere ret meget på smagen udover at af de 5 forskellige pods, jeg har prøvet i Handpressoen, er der tydelig smagsforskel på dem alle. Dette siger mig, at alle nok skulle kunne finde en kaffe, som de synes er rigtig god, blandt de over 100 forskellige producenter, som laver ESE pods. Jeg har indtil videre prøvet tre forskellige pods fra Izzo (Tak til Niels fra KaffeMekka for at sponsorere disse til denne test), hvor den rene Arabica er min personlige favorit. Henrik Nielsen fra Handpresso sendte mig to forskellige typer pods fra Covim - en koffeinfri og en "almindelig" ren arabica.

Ved test af de to forskellige mærker af pods fremgik det, at Handpresso er følsom overfor, hvilke pods der kommer i. Rent synsmæssigt, fremkom de bedste resultater med Covim pods'ne. Disse havde en længere gennemløbstid (omend den stadig er lidt hurtig med 15-18 sekunder) og en kraftigere og finere crema. Jeg vil tro, at kaffen i disse er kværnet en smule finere og dermed giver en mere passende gennemløbstid i Handpresso. Om Handpresso er mere følsom overfor dette end andre podsmaskiner, skal jeg ikke kunne sige.

Handpresso bør helt sikkert presse på hos sine forhandlere for at sikre, at de tilbyder et stort udvalg af pods. Pods markedet er dog i relativ stor vækst, så man kan jo håbe på, at der bliver et bedre grundlag for et stort udvalg.

Temperatur

Der har været lidt interesse om, hvor vigtig temperaturen er for brygning af espresso med Handpresso. Dette er selvfølgelig relevant, da mange måske vil tage Handpresso med sig, sammen med en termokande med varmt vand. Men hvor varmt skal vandet være for at det kan bruges i Handpressoen?

Jeg har lavet en række tests på dette. Jeg har brygget 4 shots med den samme type pods - i dette tilfælde Covims koffeinfrie kaffe. Første shot blev brygget med 100 grader varmt vand med både Handpressoen og shot glasset forvarmet. Altså så varmt som overhovedet muligt. De tre øvrige shots blev brygget ved hhv. 95°, 90° og 80°. I alle tre tilfælde med Handpressoen og shotglasset ved stuetemperatur, da dette er den mest realistiske situation, hvis man har Handpresso med ud i naturen eller på arbejde.

Jeg var faktisk overrasket over, hvor store temperaturudsving, man kan opnå (efter mine smagsløg) acceptable resultater med. Det helt varme shot - brygget med næsten kogende vand, var en anelse for bittert og bar præg af at være brygget for varmt. Shottet brygget med 95° varmt vand var det bedste. Det havde en god balance - ikke for bittert og ikke for syrligt. Jeg bilder mig ind, at jeg godt kunne vurdere dette, selvom jeg egentlig ikke var voldsomt vild med den koffeinfrie kaffe - men det var den type pods jeg havde flest af, og jeg skulle jo have nok til at kunne bruge de samme hele vejen igennem testen. Shottet brygget med 90° varmt vand var - som havde det været en rigtig espressomaskine - mere syrligt end de varmere shots. Men jeg synes stadig det var acceptabelt og shottet var stadig rimeligt balanceret. Dog ikke helt på højde med 95° shottet. Det sidste shot, brygget ved 80°, var efter min mening ikke acceptabelt. Dette var for syrligt - stort set uden fylde og bitterhed. Dog stadig bedre end at drikke frysetørret kaffe.

Udover smagen, var der også små variationer i det visuelle indtryk på de forskellige shots. Alle shots havde en tæt crema, men

denne blev lysere og lysere som temperaturen faldt. På det helt varme shot, forsvandt cremaen dog relativt hurtigt i mit forsøg. Man kan ikke opnå en lige så mørk crema som på en rigtig espressomaskine (se billedet ovenfor), men den er tæt og kraftig og shottet viser den helt rigtige "guinness effekt". Se billeder af de fire shots (samt shottet fra Domobaren) - i nævnte rækkefølge herunder.

{gallery}Handpresso/Shots:::0{/gallery}

Jeg har også taget en lille video af Handpresso i brug:
{youtube}wF18HmV46w{/youtube}

{tab=Konklusion}

Min egen personlige konklusion er, at man kan brygge en kaffe af en rigtig god kvalitet med Handpresso. Man skal - af mange årsager - ikke sammenligne den med sit fuldblods espressosetup derhjemme, men det er vel heller ikke dette, som Handpresso skal konkurrere med. Jeg ser den nærmere i konkurrence med Nescafé og måske Senseo maskiner - og den konkurrence har Handpresso efter min mening vundet! Set i det lys mener jeg helt sikkert, at Handpresso bør have sin berettigelse på markedet. Jeg er i hvert fald sikker på, at jeg vil finde tidspunkter, hvor jeg bliver rigtig glad for den. Og hvis der kommer et større udbud af forskellige typer pods, vil herlighedsværdien af Handpresso blive endnu større.

Handpresso har netop indgået aftale med en distributør i Danmark. Det bliver Scandinavian Coffee System, som kan kontaktes for yderligere information om forhandlere. De første Handpresso skulle komme på det danske marked indenfor en måneds tid og vejl. udsalgspris bliver 995,-.